



# **BRUKSANVISNING**

---

Art.nr 1114






Induktionsspis SH691-VR-IND

**OSBY**  
Vitvaror – helt enkelt

## Tack för att du valt denna produkt.

Denna bruksanvisning innehåller viktig säkerhetsinformation och instruktioner avseende drift och underhåll av din apparat.

Var god och läs den här bruksanvisningen innan du använder din apparat och behåll den här boken för framtida referens.

Ikon	Typ	Betydelse
	<b>VARNING</b>	Risk för allvarlig skada eller dödsfall
	<b>RISK FÖR ELEKTRISK STÖT</b>	Risk för farlig spänning
	<b>BRAND</b>	Varning; brandrisk/brandfarligt material
	<b>FÖRSIKTIGHET</b>	Fara för person- eller egendomsskada
	<b>VIKTIGT/OBSERVERA</b>	Korrekt drift av systemet

## INNEHÅLL


1.SÄKERHETSINSTRUKTIONER .....	4
1.1 Allmänna säkerhetsvarningar .....	4
1.2 Installationsvarningar.....	7
1.3 Under användning .....	7
1.4 Vid rengöring och underhåll.....	9
2.INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING.....	10
2.1 Instruktioner till installatören.....	10
2.2 Elektrisk anslutning och säkerhet.....	11
2.3 Vippskyddskit.....	12
2.4 Justering av fötterna.....	12
3.PRODUKTFUNKTIONER.....	13
4.ANVÄNDNING AV PRODUKTEN.....	14
4.1 Håll KONTROLLER.....	14
4.2 Ugnskontroller .....	16
4.3 Tillagningstidtabell .....	17
4.4 Tillbehör .....	17
5.RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....	19
5.1 Rengöring .....	19
5.2 Underhåll .....	21
6.FELSÖKNING OCH TRANSPORT .....	22
6.1 Felsökning .....	22
6.2 Transport .....	23
7.TEKNISKA SPECIFIKATIONER.....	24
7.1 Energiguide .....	24



## 1. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten och behåll dem på ett lämpligt ställe som referens vid behov.
- Denna handbok har utarbetats för mer än en modell, därför kanske din apparat inte har alla de funktioner som beskrivs i den. Av detta skäl är det viktigt att vara särskilt uppmärksam på eventuella figurer medan du läser bruksanvisningen.

### 1.1 ALLMÄNNA SÄKERHETSVARNINGAR


- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna som är inblandade. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte göras av barn utan tillsyn.

 **WARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement. Håll barn under 8 år utom räckhåll om de inte övervakas kontinuerligt.


  **WARNING:** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG att släcka en sådan brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågan t. ex. med ett lock eller ett brandtäckte.

 **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig matlagningsprocess måste övervakas kontinuerligt

  **WARNING:** Brandfara: Förvara inte föremål på matlagningsytorna.


 **⚠️ VARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt.

- Metallobjekt som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på induktionshällars hälltytor eftersom de kan bli heta.
- För induktionshällen, stäng av hällelementet efter användning med kontrollreglaget. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- För modeller som innehåller ett hållock, rengör eventuella spill på locket före användning och låt ugnen svalna innan locket stängs.
- Använd inte apparaten med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.

 **⚠️ VARNING:** För att förhindra att apparaten välter måste stabiliseringsfästena installeras. (För detaljerad information, se inställningsguiden för vippskyddsskiktet.)



- Under användning blir apparaten het. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement inne i ugnen.
- Handtag kan bli heta efter en kort stunds användning.
- Använd inte hårda slipmedel eller skurborstar för att rengöra ugnsytor. De kan skrapa ytan vilket kan leda till att luckans glas splittras eller till skador på ytan.
- Använd inte ångrengörare för rengöring av apparaten.

 **⚠️ VARNING:** För att undvika risk för elektriska stötar, se till att apparaten är avstängd innan lampan byts ut.

**⚠ FÖRSIKTIGHET:** Tillgängliga delar kan vara heta vid tillagning eller grillning. Håll små barn borta från apparaten när den används.

- Din apparat är tillverkad i enlighet med alla gällande lokala och internationella standarder och föreskrifter.
- Underhålls- och reparationsarbete får endast utföras av auktoriserade servicetekniker. Installations- och reparationsarbete som utförs av obehöriga tekniker kan vara farligt. Ändra eller modifiera inte apparatens specifikationer på något sätt. Olämpliga hållskydd kan orsaka olyckor.
- Innan du ansluter din apparat, se till att de lokala distributionsförhållandena (typ av gas- och gastryck eller elspänning och frekvens) och specifikationerna på apparaten är kompatibla. Specifikationerna för denna apparat finns angivna på etiketten.

**⚠ FÖRSIKTIGHET:** Denna apparat är endast avsedd för matlagning och är endast avsedd för inomhus hushållsbruk. Den ska inte användas för något annat ändamål eller i någon annan applikation, t.ex. för användning utomlands eller i kommersiell miljö eller rumsuppvärmning.

- Använd inte ugnsluckshandtagen för att lyfta eller flytta apparaten.
- Alla möjliga åtgärder har vidtagits för att säkerställa din säkerhet. Eftersom glaset kan gå sönder, bör du vara försiktig vid rengöring. Undvik att slå eller knacka på glaset med tillbehör.
- Se till att nätkabeln inte sitter fast eller skadas under installationen. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker eller liknande kvalificerade personer för att förhindra fara.

- Låt inte barn klättra på ugnsluckan eller sitta på den medan den är öppen.
- Vänligen håll barn och djur borta från denna apparat.
- När induktionshällen är i bruk, håll objekt som är känsliga för magnetfält (t. ex. kreditkort, bankkort, klockor och liknande föremål) borta från hällen. Det rekommenderas starkt att personer med pacemaker ska konsultera sin kardiolog innan de använder induktionshällen.

## **1.2 INSTALLATIONSVARNINGAR**

- Använd inte apparaten innan den är helt installerad.
- Apparaten måste installeras av en behörig tekniker. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella skador som kan orsakas av felaktig placering och installation av obehöriga personer.
- När apparaten är upppackad, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Vid eventuell defekt, använd inte apparaten och kontakta omedelbart en kvalificerad serviceagent. Material som används för förpackning (nylon, häftklamrar, skumplast etc.) kan vara skadliga för barn och de bör samlas in och avlägsnas omedelbart.
- Skydda dina apparat från atmosfären. Utsätt den inte sol, regn, snö, damm och överfuktighet.
- Materialet runt apparaten (t. ex. skåp) måste klara en minimitemperatur på 100° C.
- Apparaten får inte installeras bakom en dekorationsdörr för att undvika överhettning.

## **1.3 UNDER ANVÄNDNING**

- När du först använder ugnen kan du märka en viss lukt. Detta är helt normalt och orsakas av

isoleringsmaterialen på värmeelementen. Vi föreslår att innan du använder ugnen för första gången lämnar du den tom och kör den på maximal temperatur i 45 minuter. Se till att miljön där produkten är installerad är väl ventilerad.

- Var försiktig när du öppnar ugnsluckan under och efter tillagningen. Den heta ångan från ugnen kan orsaka brännskador.
- Placera inte brandfarliga eller brännbara material i eller nära apparaten när den används.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ur och byta mat i ugnen.
- Under inga omständigheter får ugnen fodras med aluminiumfolie eftersom överhettning kan uppstå.
- Placera inte tillagningskärl eller bakplåtar direkt på botten av ugnen medan du lagar mat. Basen blir mycket varm och skador kan uppstå på produkten.



Lämna inte ugnen obevakad vid tillagning med fasta eller flytande oljor. De kan fatta eld under extrema uppvärmningssituationer. Håll aldrig vatten på lågor som orsakas av olja, stäng istället av spisen och täcka över kärlet med locket eller en brandfilt.

- Placera alltid kokkärl över tillagningszonens mitt och vrid handtagen till ett säkert läge så att de inte kan slås till.
- Om produkten inte ska användas under en längre tid, stäng av huvudströmbrytaren. Stäng av gasventilen när gasapparater inte används.
- Se till att apparatens kontrollreglage alltid är i position "0" (stopp) när de inte används.
- Plåtarna lutar när de dras ut. Var försiktig så att du inte spiller eller tappar het mat när du tar ut den ur ugnen.



- Lämna inget på ugnsluckan medan den är öppen. Detta kan förstöra spisens balans och orsaka skador på luckan.
- Placera inte tunga eller brandfarliga föremål (exempelvis nylon, plastpåse, papper, trasa etc.) i lådan. Detta inkluderar kokkärl med plasttillbehör (t. ex. handtag).

**⚠ FÖRSIKTIGHET:** Förvaringsfackets insida kan bli varmt när apparaten är i bruk. Undvik att vidröra insidans yta.

- Häng inte handdukar, trasor eller kläder från apparaten eller handtagen.

#### **1.4 VID RENGÖRING OCH UNDERHÅLL**

- Se till att din apparats nätanslutning är avstängd innan rengöring eller underhåll.
- Ta inte bort kontrollreglagen för att rengöra kontrollpanelen.
- För att bibehålla effektiviteten och säkerheten hos din apparat rekommenderar vi att du alltid använder originalreservdelar och kontakter från vår auktoriserade serviceagent vid behov.

#### **EU-försäkran om överensstämmelse**

**CE** Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

Denna apparat har utformats för att användas endast för matlagning i hemmet. All annan användning (t.ex. uppvärmning av ett rum) är felaktigt och farligt.

**👉** Bruksanvisningen gäller för flera modeller. Du kan märka skillnader mellan dessa instruktioner och din modell.

## 2. INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING

**! WARNING:** Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en kvalificerad elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

- Felaktig installation kan orsaka problem och skador, för vilka tillverkaren inte tar något ansvar och garantin kommer inte vara giltig.
- Innan anslutning, se till att de lokala distributionsförhållandena (elspänning och frekvens och / eller typ av gas och gstryck) och justeringarna på apparaten är kompatibla. Justeringsvillkoren för denna apparat finns angivna på etiketten.
- De lagar, förordningar, direktiv och normer som gäller i användarlandet ska följas (säkerhetsbestämmelser, korrekt återvinning i enlighet med bestämmelserna etc.).
- Om produkten innehåller borttagbara hyllguidor (ledningsspår) och användarhandboken innehåller recept som yoghurt ska hyllguiderna tas bort och ugnen användas i det angivna tillagningsläget. Information om borttagning av ledningshyllan är inkluderad i avsnittet RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.

- Apparaten får inte installeras direkt ovanför diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller tortkylmlare.
- Apparaten kan placeras nära andra möbler under förutsättning att i området där apparaten placeras kommer inte möblernas höjd överskrida hällens.

### Installation av spisen

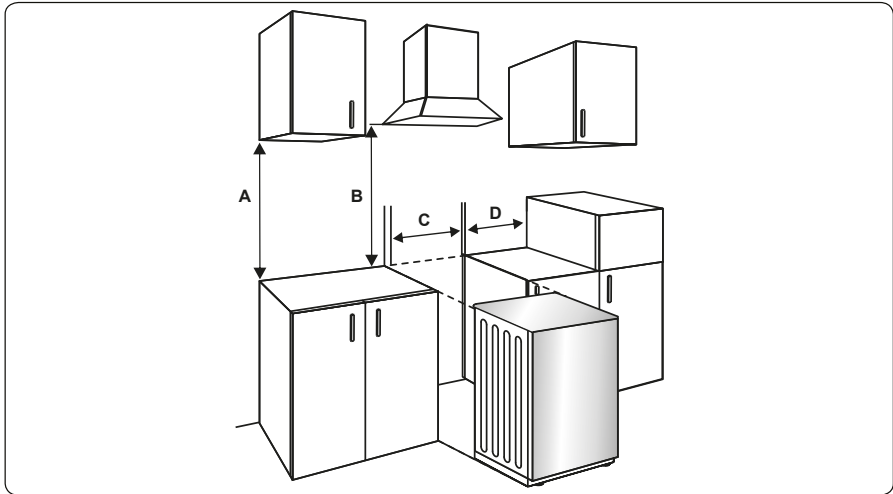
- Om köksmöblerna är högre än spishällen måste köksmöblerna vara minst 10 cm från apparatens sidor för luftcirkulation.
- Om en spiskåpa eller ett skåp ska installeras ovanför apparaten ska säkerhetsavståndet mellan kokkärl och eventuellt skåp/spiskåpa vara enligt nedan.

A (mm)	420
B (mm) Spiskåpa/skåp	650/700
C (mm)	Produktens bredd
D (mm)	50

### 2.1 INSTRUKTIONER TILL INSTALLATÖREN

#### Allmänna instruktioner

- Efter att du har tagit bort förpackningsmaterialet från apparaten och dess tillbehör, se till att apparaten inte är skadad. Om du misstänker någon skada, använd den inte och kontakta omedelbart auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.
- Se till att det inte finns några brandfarliga eller brännbara material i närheten, t.ex. gardiner, olja, trasor etc. som kan ta eld.
- Bänkskivan och möblerna som omger apparaten ska vara gjorda av material som är resistent mot temperaturer över 100° C.



## 2.2 ELEKTRISK ANSLUTNING OCH SÄKERHET

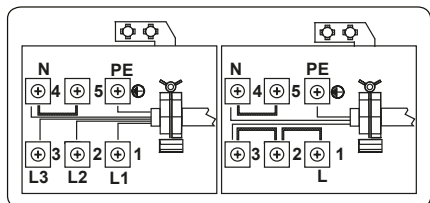
**⚠ VARNING:** Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

**⚠ VARNING: APPARATEN MÅSTE JORDAS.**

- Innan apparaten ansluts till strömförsörjningen måste spänningvärdet för apparaten (stämplat på apparatens märkskylt) kontrolleras så att det stämmer överens med den tillgängliga nätspänningen, och elkablarna måste kunna hantera apparatens strömförbrukning (anges också på märkskylten).
- Se till att isolerade kablar används under installationen. En felaktig anslutning kan skada apparaten. Om nätsladden är skadad och måste bytas ut ska detta utföras av behörig personal.
- Använd inte adapterar, grenuttag och/eller förlängningssladdar.
- Nätkabeln ska hållas borta från heta delar av apparaten och får inte böjas eller tryckas ihop. Annars kan ledningen skadas, vilket medför kortslutning.
- Om apparaten inte är ansluten till elnätet med en kontakt måste en flerpolig fränskiljare (med minst 3 mm

kontaktavstånd) användas för att uppfylla säkerhetsföreskrifterna.

- Apparaten är konstruerad för en strömförsörjning på 220-240 V~.380-415 3N~. Om din strömförsörjning är annorlunda ska du kontakta behörig servicepersonal eller elektriker.
- Nätsladden (H05VV-F) måste vara tillräckligt lång för att kunna anslutas till apparaten.
- Den uppsäkrade omkopplaren måste vara lätt tillgänglig när apparaten har installerats.
- Se till att alla anslutningar är tillräckligt åtdragna.
- Montera matningskabeln i kabelklämman och stäng sedan locket.
- Terminalboxanslutningen är placerad på terminalboxen.

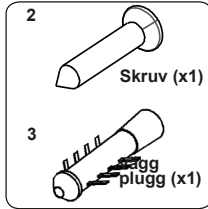


- Apparaten kan vara utrustad med en specialkontakt (Perilex eller Norplug).

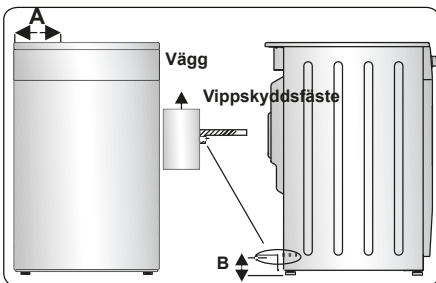
Om du behöver byta kontakten ska det göras mot en särskilt avsedd reservdel.

- Använd 16 A/400 V med 5 stift för en Perilex-kontakt och 25 A/250 V för en Norplug-kontakt. Dessa kontakter kan endast användas i vissa länder.

## 2.3 VIPPSKYDDSKIT



Dokumentväskan innehåller ett vippskyddsskit. Fäst lätt vippskyddsfästet (1) på väggen med skruven (2) och väggpluggen (3), följ de mått som visas i figuren och tabellen nedan. Justera höjden på vippskyddsfästet så att det anpassas till spåret på spisen och dra åt skruven. Skjut in apparaten mot väggen och se till att vippskyddsfästet sitter i spåret bak till på apparaten.

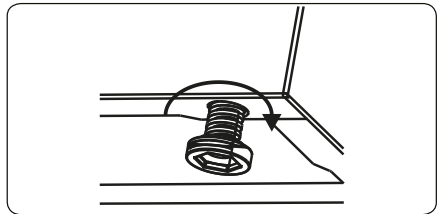


Produktmått (Bredd X Djup X Höjd) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (dubbelugn)	297,5	52
50 x 60 x 90 (dubbelugn)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

## 2.4 JUSTERING AV FÖTTERNA

Din produkt står på fyra justerbara fötter. För säker drift är det viktigt att din apparat är korrekt balanserad. Säkerställ att apparaten är i nivå innan den används. För att öka höjden på apparaten, vrid fötterna moturs. För att minska höjden på apparaten, vrid fötterna medurs.

Det är möjligt att höja höjden på apparaten upp till 30 mm genom att justera fötterna. Apparaten är tung och vi rekommenderar att minst 2 personer lyfter upp den. Dra aldrig apparaten.

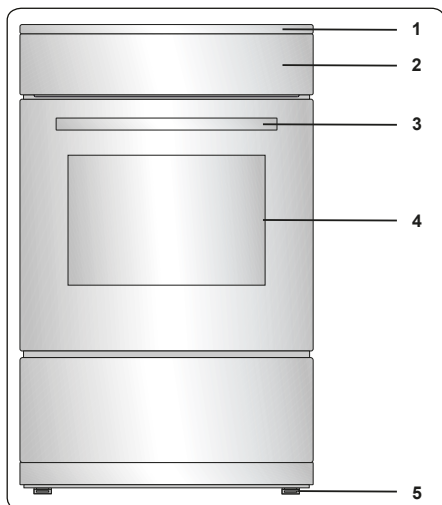


### 3. PRODUKTFUNKTIONER



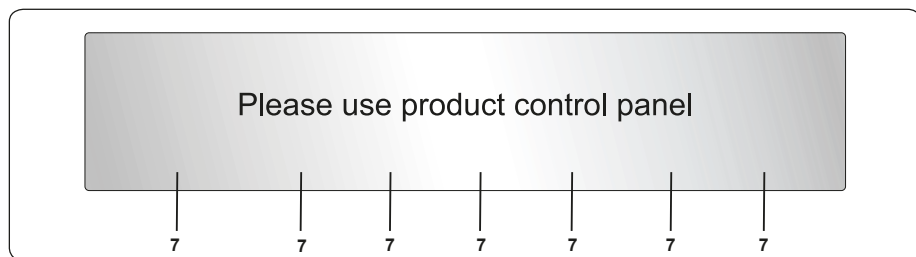
**Viktigt:** Specifikationerna för produkten varierar och utseendet på din apparat kan skilja sig från det som visas i figurerna nedan.

#### Komponentlista



1. Spishäll
2. Kontrollpanel
3. Ugnsluckshandtag
4. Ugnslucka
5. Justerbara fötter

#### Kontrollpanel



6. Timer
7. Kontrollreglage för ugnsfunktion
8. Reglage för ugnstermostat
9. Kontrollreglage för håll

## 4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

### 4.1 HÄLL KONTROLLER

#### Induktionszon

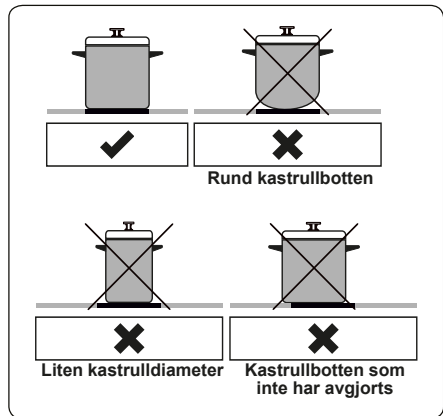
Den information som ges i nedanstående tabell är endast vägledning.

Inställningar	Använd för
0	Element av
1-3	Känslig varning
4-5	Stilla sjudning, långsam varning
6-7	Återuppvärmning och snabb sjudning
8	Kokning, fräsning och bryning
9	Maximal värme
P	Boost-funktion

#### Kokkärsl

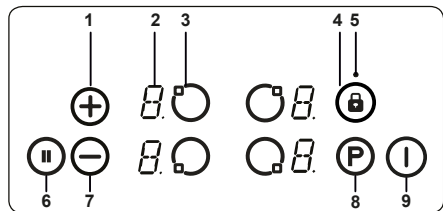
- Använd tjocka, platta, slätbottnade kokkärsl av god kvalitet, gjorda av stål, emaljerat stål, gjutjärn eller rostfritt stål. Kvaliteten och sammansättningen av kokkärslen har en direkt effekt på matlagningsprestandan.
- Använd inte kokkärsl med konkav eller konvex botten. Kokkärsl tillverkade av aluminium och rostfritt stål med icke-ferromagnetisk botten, glas, koppar, mässing, keramik, porslän är olämpliga för induktionsuppvärmning.
- För att kontrollera om kokkärsl är lämpligt för induktionsmatlagning du kan hålla en magnet mot kokkärslens botten. Om magneten fastnar är kokkärsl i allmänhet lämpligt eller så kan du hålla lite vatten i kokkärsl på en kokzon som är inställd på maximal nivå. Vattnet måste värmas upp på några sekunder.
- När du använder vissa kastruller kan du höra olika ljud från dem, detta beror på designen av kastrullarna och påverkar inte hällens prestanda eller säkerhet.
- För att uppnå bästa matlagningsprestanda bör kastrullen placeras i mitten av kokzonen.
- ⏏ symbolen blinkar när effektnivån är vald i displayen för kokzonen om olämplig kastrull eller ingen kastrull placeras på kokzonen. Tillagningszonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

- Om en lämplig kastrull placeras på kokzonen försvinner ⏏ symbolen och matlagningen fortsätter vid den valda effektnivån.
- För att få bästa energiöverföring bör kastrullens diameter matcha den i kokzonen.
- Minsta kastrulldiameter bör vara D120 mm för 160 mm kokzoner, D140 mm för 210 mm kokzoner och D160 mm för 290 mm kokzoner.



Enheten används genom att trycka på knappar och funktionerna bekräftas av displayer och ljudsignaler.

#### Touchkontrollenhet




- Öka värmeinställning/timer (alternativ)
- Plattdisplay
- Plattval
- Knapplös
- Knapplös-indikator
- Smart paus
- Minska värmeinställning/timer
- Boost
- På/Av

Använd induktionstillagningszonerna med lämpliga köksredskap.


När nätspänningen är tillslagen, kommer alla displayer att tändas ett ögonblick. Efter detta, är hällen i standby-läge och är klar för användning.

Hällen styrs genom att trycka på lämplig elektronisk knapp. Varje knapp som trycks ned följs av ett summerljud.

## Slå på enheten

Slå på hällen genom att trycka på PÅ/AV-knappen . Alla värmedisplayer kommer att visa en statisk "0" och prickarna längst ner till höger blinkar. (om ingen tillagningszon väljs inom 20 sekunder, stängs hällen av automatiskt.)



## Stänga av enheten

Stäng av hällen när som helst genom att trycka på .

Knappen PÅ/AV  har alltid prioritet i avstängningsfunktionen,

## Att slå på tillagningszonerna

Tryck på knappen för val av värmeplatta som motsvarar den värmeplatta du vill använda. En punkt tänds på den valda plattans display och de blinkande punkterna på de övriga plattornas displayer slocknar.


Välj temperaturinställningen, genom att använda knappen för att öka värmen  eller knappen för att minska värmen . Elementet är nu redo att användas. För snabbare koktider, välj önskad tillagningsnivå och tryck sedan på "P"-knappen för att aktivera boostfunktionen

## Stänga av tillagningszonerna

Välj det element du vill stänga av genom att trycka på plattans valknapp. Med knappen , sänk temperaturen ned till "0". (Att trycka på knapparna  och  samtidigt vrider också ned temperaturen till "0").

Om tillagningszonen är varm visas "H" istället för "0".

## Att stänga av alla tillagningszoner

För att stänga av alla tillagningszoner samtidigt, tryck på knappen .

I standby-läge visas ett "H" på alla tillagningszoner som är varma.

## Restvärme-indikator

Restvärmeindikatorn indikerar att det glaskeramiska området har en temperatur som är farlig att beröra.

Efter avstängningen av tillagningszonen visar respektive display "H" tills den motsvarande tillagningszonens temperatur


är på en säker nivå.


## Smart paus

Smart paus, när den är aktiverad, reducerar effekten hos alla plattor som har slagits på.

Om du inaktiverar Smart paus, kommer plattorna automatiskt återgå till den tidigare temperaturnivån.

Om Smart paus inte inaktiveras, kommer hällen att stängas av efter 30 minuter.

Tryck på  för att aktivera Smart paus. Effekten för aktiverad platta(or) kommer att minska till nivå 1 och "II" visas på alla displayer.




Tryck på  igen för att inaktivera Smart paus. "II" kommer att försvinna och plattorna kommer nu att köra på den nivå som tidigare ställts in.

## Säkerhetsavstängningsfunktion




En tillagningszon stängs automatiskt av om värmeinställningen inte har ändrats under en viss tidsperiod. En ändring av värmeinställningen i tillagningszonen återställer tidslängden till det ursprungliga värdet. Detta ursprungliga värde beror på den valda temperaturnivån, såsom visas nedan.

Värmeinställning	Säkerhetsavstängning efter
1-2	6 timmar
3-4	5 timmar
5	4 timmar
6-9	1,5 timmar

## Barnlås

Efter att ha slagit på enheten, kan barnlåsfunktionen aktiveras. För att aktivera barnlåset, tryck samtidigt på värmeökningknappen  och värmeminskningknappen  och tryck sedan på värmeökningknappen  igen. "L" som indikerar LÅST visas på all plattdisplayer och kontrollerna kan inte användas. (Om en tillagningszon är i varmt tillstånd, visas "L" och "H" omväxlande.)

Hällen förblir i ett låst tillstånd tills den blir upplåst, även om enheten har slagits av och på.

För att avaktivera barnlåset, slå först på hällen. Använd samtidigt värmeökningknappen  och värmeminskningknappen  och tryck sedan på värmeminskningknappen  igen. "L" visas inte längre och hällen stängs av.

## Knapplås

Knapplåsfunktionen används för att ställa in "säkert läge" på enheten under drift. Det kommer inte att vara möjligt att göra några justeringar genom att trycka på knapparna (till exempel värmeinställningar). Det kommer endast vara möjligt att stänga av enheten.

Låsfunktionen är aktiv, om knapplåsknappen (Ⓜ) trycks minst 2 sekunder. Denna funktion bekräftas av en summer. Efter framgångsrik drift blinkar knapplåsendikatorn och värmeplattan låses.

## Summer

Medan hällen är i drift, kommer följande aktiviteter signaleras av en summer:

- Normal knappaktivering kommer att följas av en kort ljudsignal
- Kontinuerlig användning av knappar över en längre tidsperiod (10 sekunder) kommer att följas av en längre, intermittert ljudsignal.

## Boost-funktion:

För användning av denna funktion, välj en tillagningszon och ställ in önskad tillagningsnivå och tryck sedan på "P" (Boost)-knappen.

Boostfunktionen kan bara aktiveras om detta går med den valda tillagningszonen. Om Boost-funktionen är aktiv visas ett "P" på motsvarande display.

Vid aktivering av boostfunktionen kan maxeffekten överskridas, och i så fall aktiveras den integrerade effektstyrningen.

Den erforderliga effektminskningen indikeras genom displayblinkning för motsvarande tillagningszon. Blinkningen är aktiv i 3 sekunder för att medge ytterligare anpassningar av inställningarna före effektminskning.

Felkoder	
Om det finns ett fel, kommer en felkod att visas på plattdisplayerna.	
E1	Kylfläkten är inaktiverad. Kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
E3	Matningsspänningen avviker från specificerade värden. Stäng av hällen genom att trycka på Ⓜ, vänta tills "H" försvinner för alla zoner, slå på hällen genom att trycka på Ⓜ och fortsätt använda den. Om samma fel visar sig igen, kontakta en auktoriserad servicerepresentant.

E4	Matningsfrekvensen avviker från specificerade värden. Stäng av hällen genom att trycka på Ⓜ, vänta tills "H" försvinner för alla zoner, slå på hällen genom att trycka på Ⓜ och fortsätt använda den. Om samma fel visar sig igen, slå av och på kontakten för apparaten. Slå på hällen genom att trycka på Ⓜ och fortsätt använda den. Om samma fel visar sig igen, kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
E5	Hällens invändiga temperatur är för hög, stäng av hällen genom att trycka på Ⓜ och låt plattorna svalna.
E6	Kommunikationsfel mellan touch-kontroll och platta. Kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
E7	Slingtemperatursensor inaktiverad. Kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
E8	Kylartemperatursensor inaktiverad. Kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
EA	Stor spole mättnad fel. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, slå på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsätt använda den. Om samma fel visar sig igen, kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
EC	Fel på matningsspänning. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, slå på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsätt använda den. Om samma fel visar sig igen, kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
C1-C8	Mikroprocessorn varning. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, slå på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsätt använda den. Om samma fel visar sig igen, kontakta en auktoriserad servicerepresentant.

## 4.2 UGNSKONTROLLER

### Kontrollreglage för ugnsfunktion

Vrid reglaget till motsvarande symbol för önskad tillagningsfunktion. För detaljer avseende olika funktioner, se "Ugnsfunktioner".

### Reglage för ugnstermostat

När du har valt en tillagningsfunktion, vrid den här reglaget för att ställa in önskad temperatur. Ugnstermostatlampen tänds när termostaten är i drift för att värma ugnen eller bibehålla temperaturen.

### Ugnsfunktioner

\* Ugnsfunktionerna kan variera beroende på din produktmodell.

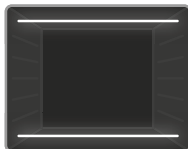




### Avfrostningsfunktion:

Ugnens varningslampor tänds och fläkten börjar fungera. För att använda avfrostningsfunktionen,

ta din frusna mat och placera den i ugnen på en hylla i det tredje facket från botten. Det rekommenderas att du placerar en ugnsplåt under maten som avfrostas för att fånga vattnet som ackumulerat på grund av smältande is. Denna funktion kommer inte koka eller baka din mat, utan bara hjälpa till att tina den.



### Statisk tillagningsfunktion:

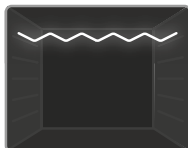
Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Den statiska matlagningfunktionen

avger värme, vilket garanterar jämn matlagning. Detta är perfekt för att göra bakverk, kakor, bakad pasta, lasagne och pizza. Förvärmning av ugnen i 10 minuter rekommenderas och det är bäst att använda en hylla i taget med den här funktionen.



**Fläktfunktion:** Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre värmeelementen och fläkten går igång. Denna funktion är

lämplig för bakverk. Tillagning utförs av de nedre och övre värmeelementen i ugnen och av fläkten, som ger luftcirkulationen, vilket ger en lätt grillad effekt på maten. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

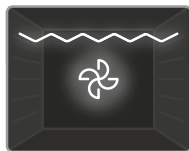


**Grillfunktion:** Ugnens termostat slås på och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Denna funktion används för att grilla

och rosta mat på ugnens övre hyllor. Borsta trådnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.



**Varning:** Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190° C.



**Grill- och fläktfunktion:** Ugnens termostat och varningslampor tänds och grillvärmeelementet och fläkten går igång. Denna funktion är

idealisk för grillning av tjockare mat. Använd ugnens övre hyllor, borsta gallret lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett.



**Varning:** Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190° C.

### 4.3 TILLAGNINGSTIDTABELL

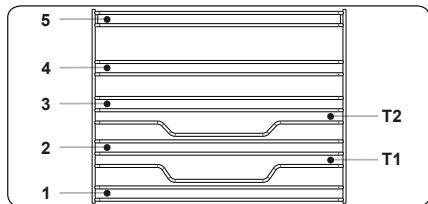
Funktion	Disk			
			°C	min.
Statisk	Smördeg	1 - 2	170-190	35-45
	Sockerkaka	1 - 2	170-190	30-40
	Kaka	1 - 2	170-190	30-40
	Gryta	2	175-200	40-50
Fläkt	Kyckling	1 - 2	200	45-60
	Smördeg	1 - 2	170-190	25-35
	Sockerkaka	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Kaka	1 - 2 - 3	150-170	25-35
Grillning	Gryta	2	175-200	40-50
	Kyckling	1 - 2	200	45-60
	Grillade köttbullar	4	200	10-15
	Kyckling	*	190	50-60
	Kotlett	3 - 4	200	15-25
	Biffstek	4	200	15-25

\*Tillaga med stekspett om det finns tillgängligt.

### 4.4 TILLBEHÖR

#### EasyFix-trådracket

Rengör tillbehören noggrant med varmt vatten, diskmedel och en mjuk rengöringsstrasa vid första användningen.



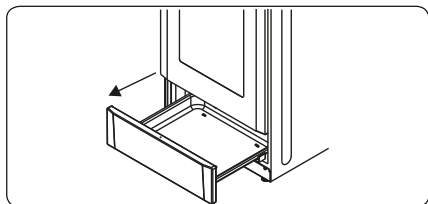
- Sätt in tillbehöret i rätt läge i ugnen.
- Se till att det är ett avstånd på minst 1 cm mellan fläktkåpan och tillbehören.
- Var försiktig då husgeråd och/eller tillbehör tas ut ur ugnen. Varma rätter eller tillbehör kan orsaka brännskador.
- Tillbehör kan deformeras av värme. När de svalnat återfår de sitt ursprungliga utseende och funktion.
- Plåtar och trådgaller kan placeras på valfri nivå från 1 till 5.
- Teleskopskenor kan placeras på nivå T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivå 3 rekommenderas för enkelnivåtillagning.
- Nivå T2 rekommenderas för enkelnivåtillagning med teleskopskenorna.
- Grillspettgallret måste placeras på Nivå 3.
- Nivå T2 används för placering av grillspettgaller med teleskopskenor.

\*\*\*\*Tillbehör kan variera beroende på modell.

## Lådan med fyra inriktade hjul

Din apparat innehåller en låda för att lagra tillbehör som brickor, hyllor, galler eller små kokkärl och stekpannor.

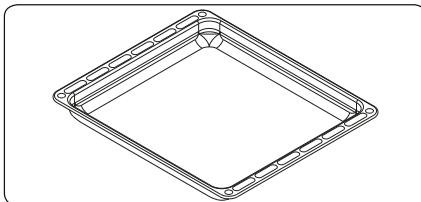
**! WARNING:** Lådans innersida kan bli het under användning. Förvara inte mat, plast eller brandfarligt material i lådan.



## Den djupa formen

Den djupa formen används lämpligen vid tillagning av grytor.

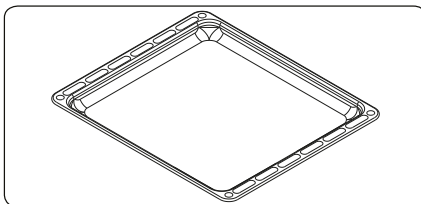
Placera plåten i ett valfritt rack och skjut in den längst in för att se till att den sitter ordentligt.



## Den grunda formen

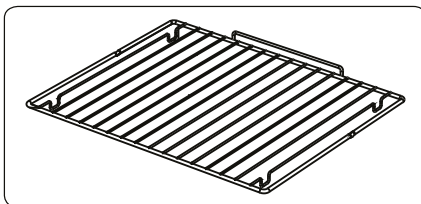
Den grunda formen används lämpligen vid tillagning av bakverk.

Placera plåten i ett valfritt rack och skjut in den längst in för att se till att den sitter ordentligt.



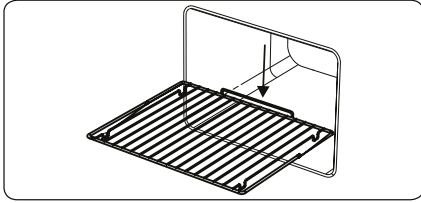
## Trådgallret

Trådgallret är mest lämpligt för grillning eller tillagning av mat i ugnsvänliga behållare.



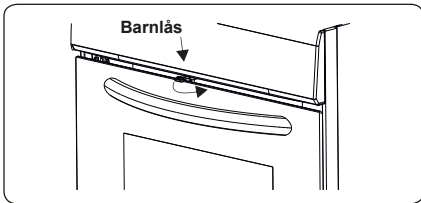
## ! WARNING

Placera gallret korrekt i något motsvarande rack i ugnsutrymmet och skjut in det så långt det går.



## Barnlås

För att öppna ugnsluckan, lyft först barnlåset och skjut det åt höger, dra sedan ugnsluckan mot dig själv med hjälp av handtaget med din fria hand och släpp sedan barnlåset. När luckan stängs lyfter du barnlåset och skjut det åt höger, när luckan är stängd, släpp barnlåset.



## 5. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

### 5.1 RENGÖRING

**! VARNING:** Stäng av apparaten och låt den svalna innan du rengör.

#### Allmänna instruktioner

- Kontrollera om rengöringsmaterialet är lämpligt och rekommenderat av tillverkaren innan du använder det på din apparat.
- Använd rengöringskrämer eller flytande rengöringsmedel som inte innehåller partiklar. Använd inte kaustiska (frätande) krämer, slipmedel, grov stålull eller hårda verktyg eftersom de kan skada ugnsytorerna.

**! VARNING:** Använd inte rengöringsmedel som innehåller partiklar, eftersom de kan skrapa glaset, emaljerade och/eller målade delar av din apparat.

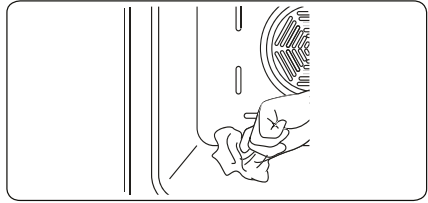
- Om några vätskor flödar över, rengör

omedelbart för att undvika att delar skadas.

**! VARNING:** Använd inte ångrengörare för rengöring av någon del av hällen.

#### Rengöring av insidan av ugnen

- Insidan av emaljerade ugnar rengörs bäst när ugnen är varm.
- Torka ugnen med en mjuk trasa som blöts i tvålatten efter varje användning. Torka sedan ugnen igen med en våt trasa och torka sedan.
- Du kan behöva använda ett flytande rengöringsmedel ibland för att helt rengöra ugnen.



#### Rengöring av keramikglaset

Keramiskt glas kan stå emot tunga redskap, men kan gå sönder om det träffas av ett vasst föremål.

**! VARNING:** Keramikhällar - om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt och ring efter service.

- Använd en kräm eller flytande rengöringsmedel för att rengöra det glaskeramiska glaset. Skölj sedan och torka glaset noggrant med en torr trasa.

**! VARNING:** Använd inte rengöringsmedel avsedda för stål eftersom de kan skada glaset.

- Om ämnen med låg smältpunkt används i köksredskapets bas eller beläggningar kan de skada glaskeramiska hällar. Om plast, aluminiumfolie, socker eller sockerhaltig mat har fallit ner på den heta glaskeramiska hällen, skrapa bort detta från den varma ytan så snabbt och så säkert som möjligt. Om dessa ämnen smälter kan de skada den glaskeramiska hällen. Vid tillagning av mycket söta saker som sylt, applicera ett lager av ett lämpligt skyddsmedel i förväg, om detta är möjligt.

- Damm på ytan måste torkas bort med en våt trasa.
- Eventuella färgförändringar på keramikglaset påverkar inte keramikens struktur eller hållbarhet och beror inte på någon förändring av materialet.

Färgförändringar i keramikglaset kan förekomma av flera anledningar:

1. Spilld mat har inte torkats av ytan.
2. Användning av felaktiga utensilier på hällen eroderar ytan.
3. Använda felaktiga rengöringsmaterial.

### Rengöring av glasdelarna

- Rengör regelbundet glasdelarna på din apparat.
- Använd glasrengöring för att göra rent insidan och utsidan av glasdelarna. Skölj sedan och torka dem noggrant med en torr trasa.

### Rengöring av de emaljerade delarna

- Rengör regelbundet de emaljerade delarna på din apparat.
- Torka de emaljerade delarna med en mjuk trasa som blöts i tvålatten. Torka dem sedan igen med en våt trasa och torka sedan.



Rengör inte de emaljerade delarna medan de fortfarande är heta efter tillagning.



Lämna inte ättika, kaffe, mjölk, salt, vatten, citron eller tomatjuice på emaljen under lång tid.

### Rengöring av delarna av rostfritt stål (om de finns)

- Rengör regelbundet delarna av rostfritt stål på din apparat.
- Torka delarna av rostfritt stål med en mjuk trasa som blöts i vatten. Torka dem noggrant med en torr trasa.



Rengör inte delarna av rostfritt stål när de fortfarande är heta efter tillagning.



Lämna inte ättika, kaffe, mjölk, salt, vatten, citron eller tomatjuice på rostfritt stål under lång tid.

### Rengöring av målade ytor (i förekommande fall)

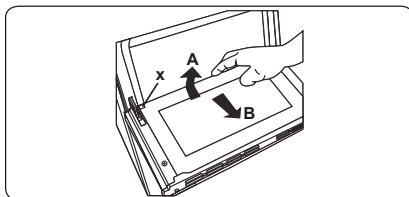
- Fläckar av tomat, tomatpuré, ketchup, citron, oljederivat, mjölk, sockerhaltiga livsmedel, sockerhaltiga drycker och kaffe ska rengöras med en trasa doppad i varmt vatten omedelbart.

Om dessa fläckar inte rengörs och får torka på ytorna de är på, ska de INTE gnuggas med hårda föremål (spetsiga föremål, stål- och plastskurtrådar, ytskadande disksvamp) eller rengöringsmedel som innehåller höga halter alkohol, fläckborttagningsmedel, avfettningsmedel, kemikalier med slipande ytor. Annars kan korrosion uppstå på de pulvermålade ytorna och fläckar kan uppstå. Tillverkaren kommer inte att hållas ansvarig för skador orsakade av användning av olämpliga rengöringsprodukter eller metoder.

### Borttagande av innerglas

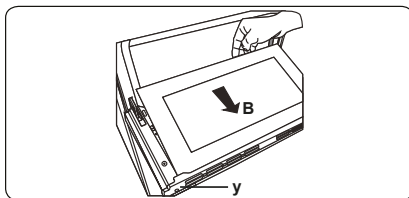
Innan du rengör ugnsluckans glas måste du ta bort ugnsluckan enligt nedan.

1. Skjut glaset mot riktning **B** och lossa från platsbeslaget (**x**). Dra ut glaset i riktning mot **A**.

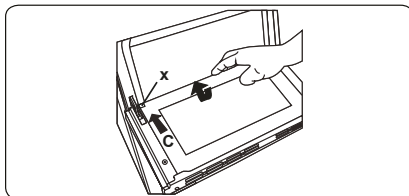


För att byta ut innerglas:

2. Skjut glaset mot och under platsbeslaget (**y**) i riktning mot **B**.



3. Placera glaset under platshållaren (**x**) i riktning mot **C**.



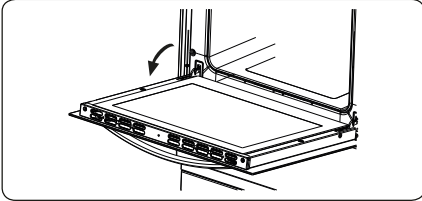
- Om ugnsluckan är en trippel glasslucka, kan det tredje glasskiktet tas bort på

samma sätt som det andra glasskiktet.

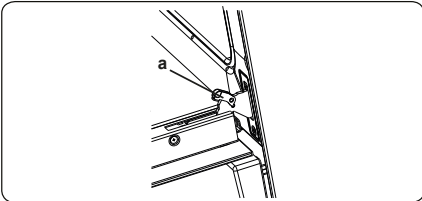
## Borttagande av ugnsluckan

Innan du rengör glaset på ugnsluckan måste du ta bort ugnsluckan enligt nedan:

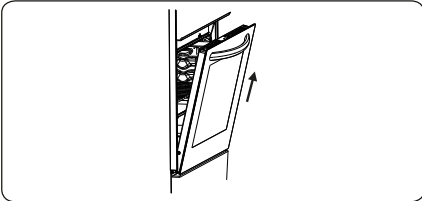
1. Öppna ugnsluckan.



2. Öppna låsregeln (a) (med hjälp av en skruvmejsel) till slutpositionen.

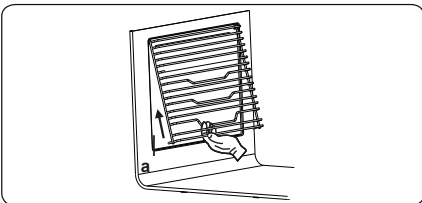


3. Stäng luckan tills den nästan når helt stängt läge och ta bort luckan genom att dra den mot dig.



## Borttagande av ugnsgallret

För att ta bort ugnsgallret, dra i ugnsgallret enligt bilden. Efter att ha lossat det från klämmorna (a), lyft upp det.



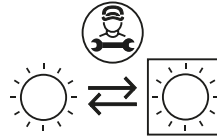
## 5.2 UNDERHÅLL

**! VARNING:** Underhållet av denna apparat bör endast utföras av auktoriserad servicepersonal eller en kvalificerad tekniker.

### Byte av ugnslampa

**! VARNING:** Stäng av apparaten och låt den svalna innan du rengör apparaten.

- Ta bort glaslinserna och ta sedan bort glödlampen.
- Sätt in den nya glödlampen (motståndskraftig mot 300° C) för att ersätta den glödlampa som du tagit bort (230 V, 15-25 Watt, Typ E14).
- Sätt tillbaka glaslinserna och sedan är ugnen klar för användning.
- Produkten innehåller en ljuskälla i energieffektivitetsklass G.
- Ljuskällan kan inte bytas ut av slutanvändaren. Kundtjänst måste hjälpa till..



**Utbytbar ljuskälla av en fackperson**

**!** Ljuskällan är konstruerad speciellt för användning i hushållsapparater för matlagning. Den är inte lämplig för hushållsrumsbelysning.

## 6. FELSÖKNING OCH TRANSPORT

### 6.1 FELSÖKNING



Om du fortfarande har problem med din apparat efter att du har kontrollerat dessa grundläggande felsökningssteg, kontakta auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Kontrolldisplayen för spishällen har slocknat. Hällen eller tillagningszonerna kan inte slås på.	Det finns ingen strömförsörjning.	Kontrollera hushållssäkringar för apparaten. Kontrollera om det är strömavbrott genom att prova andra elektroniska apparater.
Hällen stängs av medan den används och ett "F" blinkar på varje display.	Reglagen är fuktiga eller också finns ett objekt på dem.	Torka av kontrollerna eller flytta på objektet.
Hällen slås av medan den används.	En av tillagningszonerna har varit på för länge.	Tillagningszonen kan användas igen genom att slå på den igen.
Hällkontrollerna fungerar inte och barnlås-LED lyser.	Barnlåset är på.	Slå av barnlåset.
Kokkärnen ger ljud ifrån sig under matlagning eller håll ger ett klickande ljud ifrån sig under matlagningen.	Detta är normalt med kokkärl för induktionshällar. Detta beror på överföring av energi från hällen till kokkärlet.	Detta är normalt. Det föreligger inga risker, varken för dina kokkärl eller din håll.
Symbolen "U" tänds i displayen för en av tillagningszonerna.	Det finns inget kokkärl på tillagningszonen, eller så är kokkärlet inte lämpligt.	Använd lämpligt kokkärl.
Effektnivå 9 eller "P" reduceras automatiskt om du väljer effektnivå "P" eller 9 på två tillagningszoner, som är på samma sida, samtidigt.	Maximal effektnivå för de två zonerna har nåtts.	Om båda zonerna används på effektnivån "P" eller 9 skulle det överskrida den tillåtna maximala effektnivån för de två zonerna.
Ugnen slår inte på.	Strömmen är avstängd.	Kontrollera om det finns strömtillförsel. Kontrollera också om andra köksapparater fungerar.
Ingen värme eller ugnen värms inte upp.	Ugnstemperaturkontrollen felaktigt inställd. Ugnsluckan är öppen.	Kontrollera att ugnens temperaturkontrollreglage är korrekt inställt.
Tillagning är ojämn inom ugnen.	Ugnshyllor är inkorrekt positionerade.	Kontrollera att rekommenderade temperaturer och hyllpositioner används. Öppna inte luckan ofta om du inte lagar saker som behöver vändas. Om du ofta öppnar dörren, blir den inre temperaturen lägre och det kan påverka resultatet av din matlagning.
Ugnslampa (om tillgänglig) fungerar inte.	Lampan har fallerat. Elförsörjningen är fränkopplad eller avstängd.	Byt ut lampan i enlighet med instruktionerna. Se till att strömförsörjningen är påslagen vid vägguttaget.
Ugnslåket (om den finns) är bullrig.	Ugnshyllor vibrerar.	Kontrollera att ugnen är i nivå. Kontrollera att hyllor och eventuella bakredskap inte vibrerar eller är i kontakt med ugnens bakpanel.

**6.2 TRANSPORT**

Om du behöver transportera produkten ska du använda originalförpackningen och bära den med originalfodralet. Följ transportsymbolerna på förpackningen. Tejpa alla lösa delar på produkten för att förhindra att produkten skadas under transporten.

Om du inte har originalemballagen, förbered en transportlåda så att apparaten, särskilt produktens yttre ytor, skyddas mot yttre hot.

## 7. TEKNISKA SPECIFIKATIONER

### 7.1 ENERGIGUIDE

Fabrikat		<b>OSBY</b>
Modell		SH691-VR-IND
Typ av ugn		ELEKTRISK
Massa	kg	49,3
Energieffektindex - traditionell		103,6
Energieffektindex - fläkt		95,3
Energiklass		A
Energiförbrukning (elektricitet) - traditionell	kWh/cykel	0,80
Energiförbrukning (elektricitet) - fläkt	kWh/cykel	-
Antal enheter		1
Värmekälla		ELEKTRISK
Volym	l	69
Den här ugnen uppfyller kraven för EN 60350-1		
Energibesparingstips		
Ugn		
- Tillaga måltiderna samtidigt, om det går.		
- Håll förvärmningstiden kort.		
- Förläng inte tillagningstiden.		
- Glöm inte att stänga av ugnen i slutet av tillagningen.		
- Öppna inte ugnsluckan under tillagningen.		



Fabrikat		<b>OSBY</b>
Modell		SH691-VR-IND
Typ av häll		Elektrisk
Max antal tillagningszoner		4
Uppvärmningsteknik-1		Induktion
Storlek-1	cm	Ø16,0
Energiförbrukning-1	Wh/kg	182,0
Uppvärmningsteknik-2		Induktion
Storlek-2	cm	Ø16,0
Energiförbrukning-2	Wh/kg	182,0
Uppvärmningsteknik-3		Induktion
Storlek-3	cm	Ø21,0
Energiförbrukning-3	Wh/kg	182,0
Uppvärmningsteknik-4		Induktion
Storlek-4	cm	Ø21,0
Energiförbrukning-4	Wh/kg	182,0
Energiförbrukning för hällen	Wh/kg	182,0
Den här hällen uppfyller kraven för EN 60350-2		
Energibesparingstips		
Häll		
- Använd kärl med plan botten		
- Använd kastruller med rätt storlek.		
- Använd kastruller med lock.		
- Minimera mängden vätska eller fett.		
- När vätskan börjar koka, ska du minska inställningen.		

# OSBY

Vitvaror – helt enkelt

[www.osbyvitvaror.se](http://www.osbyvitvaror.se)

OSBY VITVAROR AB  
info@osbyvitvaror.se | Tel 042 29 95 60  
Makadamgatan 5 | SE-254 64 HELSINGBORG  
OSBY Vitvaror AB | Makadamgatan 5 | 254 64 Helsingborg